

SCHNITZEL LOVE

Meissl & Schadrn

Gutscheine

SPREAD THE SCHNITZEL LOVE

Erhältlich bei uns im Restaurant.
Fragen Sie einfach unser Service-
personal. Oder Sie bestellen gleich
unter: shop.weitzer.com



The Schnitzel Love Book is here

Erhältlich bei uns im Restaurant.
Fragen Sie einfach unser
Servicepersonal.

Das kultigste Geschenkbuch aller Zeiten!
Verrückt und verlockend, knusprig & kaiserlich,
zum Seitenverschlingen.

Die ideale Geschenkidee...

Sie wollen lieber selber klopfen?
Von 16.00 – 17.00 zeigen wir Ihnen
in unserer Salonküche, wie aus einem
Schnitzel ein echtes Wiener wird.
1 x pro Woche – immer dienstags.

Anmeldung bis 15.00 – begrenzte Teilnehmerzahl!
inkl. Schnitzel 55.00

WEINE

UNSER HAUSWEIN

Österr. Weiß- oder Rotwein

in der Lyoner-Karaffe 0,46 l 17.90
im Glas 1/8 l 5.20

WEISS

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2021 .. 38.00
Weingut Groiss, Breitenwaida/Weinviertel 1/8 l 7.20

Wiener Gemischter Satz DAC 2021 39.00
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien 1/8 l 7.30

Riesling Antonius Kremstal DAC 2021 ... 39.00
Weingut Dockner, Göttweig/Kremstal 1/8 l 7.30

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2021 42.00
Weingut Tement, Berghausen/Südsteiermark 1/8 l 7.40

Grüner Veltliner Donauschotter 2020 .. 49.00
Weingut Strobl, Kirchberg am Wagram 1/8 l 8.40

Gelber Muskateller Vulkanland 2021 ... 39.00
Weingut Krispel, Straden/Südoststeiermark 1/8 l 7.30

Chardonnay Estoras 2021 39.00
Weingut Esterházy, Trausdorf/Burgenland 1/8 l 7.30

Weissburgunder 2021 44.00
Weingut Stiegelmar, Rust/Leithaberg 1/8 l 7.70

Blanc de Blanc Hochberg Reserve 2020 47.00
Weinhaus Haiden, Oggau/Leithaberg 1/8 l 8.20

ROSÉ

Rosé 2021 39.00
aus der Magnumflasche 1,5 l 1/8 l 7.20
Weinhaus Haiden, Oggau/Leithaberg

ROT

Zweigelt Steinriegel Rossi 2020 39.00
Weinhaus Haiden, Oggau/Leithaberg 1/8 l 7.30

Blaufränkisch Rusterberg 2020 44.00
Weingut Triebaum, Rust/Burgenland 1/8 l 7.70

Merlot Muschelkalk 2019 44.00
Weinhaus Haiden, Oggau/Leithaberg 1/8 l 7.70

Cuvée Heideboden 2019 47.00
Weingut Stiegelmar, Rust/Leithaberg 1/8 l 8.20

GETRÄNKE

CHAMPAGNER & SEKT

Gelber Muskateller Haussekt 0,1 l ... 8.00
Rosé Haussekt 0,1 l 9.00
Perrier Jouët Brut 0,1 l 14.90
Perrier Jouët "Blason Rosé" 0,1 l ... 18.00

ALKOHOLFREI

Thalheim Heilwasser still|prickelnd 0,75 l ... 7.80

San Pellegrino 0,25 l | 0,75 l 3.60 | 6.90

Gasteiner still|prickelnd 0,33 l | 0,75 l . 3.60 | 6.90

Acqua Panna 0,25 l | 0,75 l 3.60 | 6.90

Coca Cola, Zero, Light 0,33 l 3.90

Frucade 0,33 l 3.90

Schartner Bombe Zitrone 0,2 l 3.90

Almdudler 0,35 l 3.90

Thalheim Limonaden 0,33 l
Uhudler, Waldbeere, Himbeere 3.90

Steirische Fruchtsäfte 0,2 l 3.90

Soda Zitron* 0,25 l | 0,5 l 2.80 | 3.90

Himbeersoda* 0,25 l | 0,5 l 2.80 | 3.90

Red Bull, Sugarfree 0,25 l 5.00

Organics Lifetime Drinks 0,25 l 4.40

Simply Cola, Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water, Ginger Beer, Black Orange,
Purple Berry, Viva Mate

KAFFEE

Melange 4.60

Kleiner Mokka 3.50

Großer Mokka 4.90

BIER

Thalheim Pils 0,33 l 4.20

Reininghaus vom Fass 0,3 l 3.90

Velkopopovický Kozel

Das böhmische Bier mit dem unaussprechlichen
Namen, den man allerdings spätestens nach dem
dritten Glas einigermaßen beherrscht.

Pfiff 0,125 l 1.90

Seidl 0,3 l 4.50

Böhmens bestes Bier

RESTAURANT

Meissl & Schadrn

WIEN



ALLERGENE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren Servicemitarbeitern. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Satz- und Druckfehler vorbehalten. *Jugendgetränk

DU GLÜCKLICHES ÖSTERREICH

ASSIETTEN

Die Altwiener Einschiebspeisen - ideal, um von der Fülle der Wiener Küchentradiation zu kosten.

- **Wiener Beinschinken** mit Krenrahm & Ei
- **Sasak** mit Türkenpfeffer und Radieschen (»Pulled Pork« auf Altösterreichisch)
- **Gesulzter Tafelspitz** in der kleinen Gugelhupfform
- **Schill (Zander)** im Speckmantel auf Paradeiser-Paprikakraut
- **Gespicktes Rahmherz** mit Bröselknödel
- **Gebröselte Erdäpfelkroketten** mit Sauce Remoulade
- **Kaisergulasch** mit rosa gebratenem Filet vom Rind mit grünen Erbsen, schmeckt wie Gulasch, nur besser
- **Gemüse-Tartare** mit Schnittlauchsauce
je Stk. 5.90

VORSPEISEN

- **Shrimps-Cocktail** 17.90
große Klassik aus kleinen Krabben
- **Beef Tartare** traditionell von Hand gehackt ... 18.90
- **Markknochen** – eine Wiener Delikatesse 11.90
gegrillt mit Petersilie, Kapern und gebähtem Brot
- **Salat Waldorf** das New Yorker Original 12.90
mit pikant gewürzten Walnüssen

SUPPEN

- **Klare Rindsuppe vom Tafelspitz** 5.50
nach Wahl mit Grießnockerln, Butterfrittaten oder Milzschnitten
- **Schaumsuppe von der Brunnenkresse** ... 6.20
(veg) mit jungen Erbsen
- **Kaisersuppe** Kalbseinmachsuppe 7.50
mit Gemüse, Kalbsbries und -zunge
- **Meissl & Schadn Suppenvariation** 10.50
Original Olio Hofballsuppe, Ungarische Fischsuppe, (Halászlé) und Kaisersuppe mit Bries, Zunge und Wurzelgemüse

MEISSL & SCHADN

Wiener Schnitzel

FRISCH AUS DER SALONKÜCHE

Das echte Wiener Schnitzel ist nur vom Kalb.

Wahlweise in Butterschmalz, Schweineschmalz oder Pflanzenöl gebacken.

25.90

mit Garnitur nach Wahl:

- Erdäpfelsalat / Mayonnaisesalat / Gurkensalat / Petersilerdäpfel ... 5.20
- Wildpreiselbeeren 2.90
- Wiener Garnitur aus Petersilie, Kapern, Ei und Sardellenfilets ... 3.30

Wiener Schnitzel mit allen Schikanen

SIE WOLLEN IHR SCHNITZEL SO SERVIERT, WIE ES STEFAN ZWEIG, SIGMUND FREUD UND ARTHUR SCHNITZLER IM MEISSL & SCHADN GEGESSEN HABEN?

In Schweineschmalz gebacken. Serviert mit Wiener Garnitur, Wildpreiselbeeren und Erdäpfelsalat.

33.50

Ein herrlicher Genuss ohne Fleisch

Das gebackene Sellerie Schnitzel

Dazu servieren wir: Wildpreiselbeeren, hausgemachte Sauce Tartare, süßen Salat (Apfelkompott).

19.90

MEISSL & SCHADN

Tafelspitz

RINDFLEISCH VOM WAGEN



VEGETARISCH

Tafelspitz, Schulterschierl, Beinfleisch, Zunge und Markknochen – dazu Cremespinat, Karotten, Erdäpfelschmarren, Apfelkren, Schnittlauchsauce, Semmelkren

Gebackenes Ei, Cremespinat, Karotten, Erdäpfelschmarren, Apfelkren, Schnittlauchsauce, und Semmelkren
Für alle, die auf Rindfleisch verzichten können.

31.50

täglich
12.00-14.30
18.00-22.00

22.00

HAUPTSPEISEN

- **Der Zwiebelrostbraten auf zwei Arten** .. 25.90
langsam geschmort auf Altwiener Art oder kurzgebraten
serviert mit Braterdäpfeln und Senfgurke
- **Paprikahendl** 20.50
mit Butternockerln und gegrilltem Paprika
- **Rahmlinsen Esterházy** (veg.) 15.60
mit Wurzeljulienne und knusprig gebratenem Semmelkren
- **Geröstete Rindsleber** mit Buttererdäpfeln .. 19.50
- **Ungarischer Spitzpaprika** (veg.) 16.00
mit veganem Reisfleisch auf Kürbis-Paradeisersauce
- **Linguini** in Weißweinsauce 17.90
mit Parmesan, Rucola und geschmolzenen Kirschparadeisern
- **Ungarische Fischküche** 25.90
Waller, Zander & Lachsforelle zart gebraten mit Paprikagemüse und Kümmelerdäpfeln
- **Bachsaiblingsfilet Müllerinart** 26.50
mit brauner Butter, Petersilerdäpfeln und Hauptlsalat
- **Fleischlaibchen á la Metternich**
Ein Gericht von Fürst Metternich (1773-1859)
Faschiertes Kalbsfleisch mit Koriander, Sauce Hollandaise, wachweichem Ei, jungem Blattspinat und Erdäpfel Mousseline.

24.90

SALATE

- **Gemischter Salat** 5.90
Paradeiser-, Häuptl-, Gurkenrahm-, Erdäpfelsalat mit oder ohne Kernöl

NACH- & MEHLSPEISEN

„Süßer Genuss kann keine Sünde sein.“

- **Crèmeschnitte** 7.90
- **Crème de jour – Erdbeergefrorenes** 6.90
frisch mit Schlagobers aufgeschlagen
- **Powidltascherl** mit Bröseln 11.50
- **Wiener Wäschermädeln** – eine Sünde wert 13.50
- **Veilchensorbet à la Sisi** 7.50
- **Rigó Jancsi** – unverschämt cremige 9.50
- Schokoladentorte mit handgeschlagenem Obers

FRISCH AUS DER SALONKÜCHE

Apfelstrudel

Damit Sie beim Backen nicht ins Strudeln kommen: Von 15.00 – 16.00 zeigen wir Ihnen in unserer Salonküche, wie das mit dem gezogenen Strudelteig wirklich geht. 1 x pro Woche – jeden Montag.

Anmeldung bis 13.00 – begrenzte Teilnehmerzahl!
inkl. Apfelstrudel 45.00

6.50

Salzburger Nockerln

- 3 Nockerln "das Original" 25.50
- 1 Nockerl "der Mönchsberg" 15.50

Werden frisch gebacken, darum muss man sich auch ein bisschen gedulden. Wir empfehlen, sich die Wartezeit von 15-30 Minuten mit Süßwein zu verkürzen.

Süß wie die Liebe und zart wie ein Kuss.

Johannbrot, Butter und Gedeck
am Abend pro Person 4.20
(mittags nur auf Bestellung)